



— CHÂTEAU —
L'HOSPITALET

VOTRE MARIAGE AU CHATEAU L'HOSPITALET

NOTRE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE VOTRE MARIAGE

En organisant votre mariage au Château l'Hospitalet, vous aurez l'avantage de pouvoir commander une prestation sur mesure. D'un bout à l'autre du projet, un interlocuteur unique, expérimenté et dévoué vous sera consacré. Avec l'assurance de notre savoir-faire événementiel qui nous permet chaque année d'organiser entre autre le Festival de Jazz, nos soirées dîners concert jazz, nos soirées Célébrations de la Taille, nos week-end vendanges et bien d'autres manifestations...

NOS ESPACES

* **La Grange**, une agréable et belle salle d'une superficie de 92 m², avec murs en pierre et cheminée, pouvant accueillir de 30 à 80 personnes

A partir de 950€ TTC*

* **Le Préau**, d'une superficie de 80 m², vous accueille en formule mariage de 20 à 60 personnes. Belle salle avec murs en pierre et grande baie vitrée donnant sur notre patio.

A partir de 950€ TTC*

* Le **Restaurant l'Art de Vivre** pouvant accueillir de 80 à 160 personnes (**Sur devis**)

* Nos autres **espaces intérieurs et extérieurs** : le parc du Château, Patio, Chais à barrique, au-delà de 80 personnes (**Sur devis**)

Notre maître d'hôtel sera en charge de votre soirée jusqu'à votre départ de la salle (4 h du matin, selon la réglementation en vigueur). Les heures supplémentaires à partir de 2h00 du matin seront facturées 175 € TTC.

*Ce tarif comprend la mise à disposition de la salle, sa mise en place et son nettoyage (de 12h à 2h du matin)

HEBERGEMENT

Pour votre confort et celui de vos invités, notre hôtel*** dispose de **38 chambres** (de 100€ à 275€ selon la saison, le type de chambre et les disponibilités). Dans le cas de la privatisation de notre restaurant l'Art de Vivre, vous disposez de **5 Chambres Collection** (chambre avec petit salon pouvant accueillir 4 personnes) au tarif préférentiel de 195€ (du 01/06 au 30/09/2015) et 155€ pour les autres périodes de l'année, ainsi qu'une chambre nuptiale offerte aux mariés.



VOTRE VIN D'HONNEUR

Nous vous proposons de partager avec vos invités le vin d'honneur dans notre patio, à proximité de la salle de La Grange, ou bien dans la cour intérieure du Château, au cœur de l'Hospitalet sur la terrasse de notre restaurant et du Préau.



NOS VINS D'APÉRITIF

Buffet de vins : Château l'Hospitalet Art de Vivre Blanc, Rosé, Rouge, Muscat	7€ / personne
Buffet de Code Rouge Brut Eternel	7€ / personne
Buffet de Crémant de Limoux Rosé	8€ / personne
Champagne Nicolas Feuillate	55€ / Bouteille (75cl)
Muscat de Rivesaltes	19€ / Bouteille (75cl)
Rivesaltes, Maury, Banyuls Vins Doux Naturels	45€ / Bouteille (75cl)
Apéritif Anisé	50€ / Bouteille (75cl)



NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits	5€ /Bouteille (100 cl)
Soda divers	5€ /Bouteille (150 cl)
Eaux minérales plates ou gazeuses	5€ /Bouteille (100 cl)



VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Nous vous proposons à l'unité ou sous forme de forfaits, différents canapés et amuses bouches :

A l'unité	2,20€ /pièce
Forfait canapés, choix n°1 (10 pièces)	19€/pers.
Forfait canapés, choix n°2 (15 pièces)	25€/pers.

Les choix de canapés et amuses bouches varient en fonction des saisons (nous consulter)

A titre d'exemple :



CANAPÉS FROIDS

Saint Jacques au citron vert et baies roses
Marbré de Foie gras et pain d'épices
Tartare de tomates et graines de sésame
Gaspacho andalou au sel de céleri
Mini ballotine de volaille au foie gras
Quichette fromage et bacon
Brochette de jambon sec et fruits

CANAPÉS CHAUDS

Jambonnette de caille croustillante
Accras de morue
Mini croque au magret de canard fumé
Brochette de crevette au soja
Chouquette à l'emmental
Crème de lentilles au foie gras
Feuilleté fromage

Nous vous proposons également des pièces entières :

Pain complet surprise (50 pièces) <i>(Saumon fumé, purée d'artichauts et tomates, mousse de canard au porto, jambon mayonnaise, fromage ail et fines herbes)</i>	65€
Corbeille de légumes croquants à l'anchoïade (50 pièces de chaque variété) <i>(Carotte, céleri, concombre, radis, courgette à l'anchoïade)</i>	55€
Pain nordique surprise (50 pièces) <i>(Thon, anchoïade, jambon cru, fromage et tomate, saumon fumé)</i>	75€

VOTRE REPAS DE MARIAGE

Notre Chef vous propose une cuisine de saison à base de produits frais.

Nous vous proposons deux menus au choix (unique pour tous et service à l'assiette) :

Menu à 75€ (4 plats) – Sélection de fromages affinés (5€)

Menu à 55€ (3 plats) - Sélection de fromages affinés (5€)

Le Foie gras en basse température, chutney de fruits de saison, pain aux fruits secs et salade d'herbes

Ou Déclinaison autour du Homard

Ou les filets de rougets confits à l'huile d'olive de l'Hospitalet, crémeux et chips de pomme de terre aux herbes

∞

Filet de bar en croûte de tome de brebis de Lalosse, tombée de fenouil et son émulsion

Ou Filet de merlu à la vapeur d'herbes de La Clape, farandole de carottes

Ou Filet de dorade de méditerranée cuit à l'unilatéral sur un lit de poêlée de légumes en oliviade

∞

Médaillon de veau cuit en basse température cocos mange-tout croquants et jus réduit

Ou Magret de canard fumé aux herbes de la Clape, notre version des petits pois à la française

Ou Carré d'agneau catalan El Xaien croûte d'herbes, variation autour d'un légume de saison

Ou Filet de bœuf servi saignant, jus corsé, pommes paillason

∞

Gros macaron, chocolat OU fruits rouges OU citron

Ou Finger fromage blanc et fruits rouges

Ou Barre chocolat OU café et son sorbet

Eaux, vins et café compris

PRIMA NATURE, Blanc - IGP Pays d'Oc

RESERVE SPECIALE, Rosé - IGP Pays d'Oc

PRIMA NATURE Rouge - IGP Pays d'Oc

TESTEZ VOTRE MENU ET DÉGUSTEZ NOS VINS !

Afin de découvrir notre cuisine, une dégustation de votre menu de mariage est possible du mardi au vendredi.

Contactez notre service commercial (2 semaines à l'avance minimum et 6 personnes maximum) pour réserver et confirmer vos choix (2 choix maximum pour chaque service).

Les vins vous seront gracieusement offerts. Une remise de 20 % vous sera accordée sur ce "repas test".

POUR LES ENFANTS (-12 ans)

Le même menu de votre choix sera proposé aux enfants en quantité adaptée – Boissons incluses

25€

Votre Gâteau de Mariage

(tarif - base 10 parts)

Forêt noire au chocolat

70€

Fraisier

70€

Millefeuille

70€

Pièce montée de choux

80€

Pièce montée de macarons

95€

Route de Narbonne Plage – 11 100 Narbonne

Tel : 04 68 45 28 53

www.chateau-hospitalet.com

NOS SELECTIONS DE VINS

Nous avons sélectionné pour vous 3 forfaits de Vins, que vous pouvez choisir à la place des vins proposés dans le menu, avec un supplément. Chaque forfait offre un vin blanc, rosé et rosé pour découvrir les grands vins Gérard Bertrand, propriétaire du Château l'Hospitalet et de 10 autres domaines viticoles en Languedoc Roussillon.



CHÂTEAU L'HOSPITALET

Supplément de 7€

CHATEAU L'HOSPITALET ART DE VIVRE, Blanc - AOP Coteaux du Languedoc la Clape
CHATEAU L'HOSPITALET ART DE VIVRE, Rosé - AOP Coteaux du Languedoc la Clape
CHATEAU L'HOSPITALET ART DE VIVRE, Rouge - AOP Coteaux du Languedoc la Clape



DÉCOUVERTE DES DOMAINES GERARD BERTRAND

Supplément de 14€

CIGALUS, Blanc - IGP Aude Hauterive
DOMAINE DE VILLEMAJOU, Rosé - AOP Corbières
DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR, Rouge - IGP Pays d'Oc



"LES PARCELLES", NOS GRANDS VINS

Supplément de 30€

AIGLE ROYAL, Blanc - AOP Limoux
CIGALUS, Rosé - IGP Aude Hauterive
L'HOSPITALITAS, Rouge - AOP Coteaux du Languedoc La Clape

* sur la base d'une consommation d'une bouteille de chaque vin pour 6 personnes.
Notre caviste est à votre disposition pour vous conseiller.



NOS VINS DOUX NATURELS pour accompagner votre dessert

Pour célébrer l'occasion, offrez-vous le millésime de votre année de naissance

45€/Bouteille



NOS CREMANTS

Code Rouge

35€/Bouteille

Crémant de Limoux Rosé

32€/Bouteille

Nicolas Feuillate

55€/Bouteille

Crémant de Limoux Blanc

30€/Bouteille

NOS FORMULES « OPEN BAR »

Pour prolonger la fête, nous vous proposons différentes formules :

Open Bar « Soft » 5€/pers

Open Bar « Crémant ou Code Rouge » 10€/pers

Bouteilles d'alcool (Get, Whisky, Vodka,...) 100€/bouteille

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



CONFIRMATION DE RESERVATION

Toute réservation, quelque soit le type de prestation doit être confirmée par lettre ou télécopie, avec un versement d'arrhes de 50%. Cette somme restera acquise pour l'établissement en cas d'annulation à moins de 6 mois avant la date de début de la manifestation.

FERMETURE DE L'ETABLISSEMENT

Conformément à la législation en vigueur, la salle de réception devra être libérée au plus tard à 4 heures du matin.

GARANTIE DES COUVERTS ET DES CHAMBRES

Le nombre définitif de repas à servir doit être arrêté 72 heures avant le début de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base minimale lors de la facturation. Les menus seront arrêtés 2 mois avant le début du repas. Le nombre et le type exact de chambres réservées doivent être communiqués 2 mois avant l'arrivée des clients.

DEPART DES CHAMBRES

Les chambres doivent être libérées pour midi. Au-delà, la chambre sera facturée pour une journée supplémentaire.

HEURES SUPPLEMENTAIRES

A partir de 2 heures du matin pour le service du soir, les heures suivantes seront considérées comme supplémentaires. Les heures supplémentaires seront facturées 175€ / heure. Toute heure supplémentaire commencée sera facturée dans son intégralité.

ACCES A LA PISCINE

Par mesure de sécurité et de tranquillité pour la clientèle, l'accès à la piscine est interdit la nuit, entre 22h et 7h du matin. En cas de non-respect et de plainte de la clientèle, nous pourrions être amenés à vous facturer les remises consenties.

ASSURANCE

La direction de l'établissement ne sera tenue pour responsable des pertes, vols ou dégradation des biens matériels entreposés par le client. Le client est responsable de tout dommage causé lors de son séjour et de la manifestation.

FORCES MAJEURES

La direction se réserve le droit d'annuler la manifestation en cas de force majeure ou cas fortuit l'y contraignant (guerre, grève, incendie, dégâts des eaux, catastrophe naturelle...)

RECOMMANDATIONS

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible de porter, en aucune manière, préjudice à l'établissement, qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

MODALITES DE PAIEMENT

Le solde de la facture est payable au plus tard jusqu'à la fin de la semaine suivant la manifestation. Passé cette date, une indemnité de retard sera calculée au mois le mois, au taux d'escompte en vigueur à cette date, majoré de 2 points. L'organisateur est garant des « extras » (téléphone, minibar...) de ses invités qui ne seraient pas réglés à leur départ.

LITIGES

En cas de litige, la juridiction compétente est celle dont relève l'établissement. Ces conditions seront annexées au devis final de votre manifestation.

DATE DE LA MANIFESTATION :

FAIT LE :

SIGNATURE PRECEDEE DE LA MENTION « Lu et approuvé »

LE CLIENT :

LE PRESTATAIRE :

NOS PRESTATAIRES PARTENAIRES

Nous facilitons vos recherches pour l'animation, la décoration de vos tables, baby Sitter, voiture de location et vous proposons différents prestataires de services. Nous resterons à votre disposition pour vous conseiller dans vos démarches.

GROUPE MUSICAL

Animation musicale de votre soirée par un groupe - Tous types de musique
Organisateur des vendredis du Jazz et du Festival de Jazz chaque année depuis 11 ans, nous avons déjà un savoir-faire en matière de d'évènements musicaux alors confiez nous le soin de vous proposer une sélection de groupes et d'artistes, en fonction de vos goûts musicaux et de votre budget



ANIMATION – DJ

Tenue de Soirée vous propose une remise de 10% sur la prestation globale.
Contact : Monsieur Olivier Gyuru
Contact : 08 71 27 34 29 / 06 08 06 22 01 et olivier.gyuru@wanadoo.fr
Les Arènes - 11200 MOUSSAN



ANIMATION ENFANT : MAGICIEN CLOSE UP

Michel Sampayo, Magicien illusionniste
Magie interactive de table en table, toute la durée du repas.
L'animation se réalise de façon variée avec des cartes, des balles, des anneaux, des cordes etc...
www.cestmagic.com
Tél : 04 68 41 13 13 – 06 30 16 07 71
Email : cestmagic@wanadoo.fr



Soufiane Zaidi Photographie

« Originalité, élégance, authenticité » Raconter une histoire avec chaque instant et chaque détail de votre journée de Mariage.
Contact : 06 71 98 84 65 et soufiane.zaidi@gmail.com
www.soufianezaidi.com



COIFFEUR

Domitia Coiffure : 5 rue de la Parerie, +33 (0)4 68 42 34 54

ROBES DE MARIÉE, COSTUMES ET ACCESSOIRES

Le Palais du Mariage, Noëlla B
6 avenue des Pyrénées - 11100 NARBONNE - 04 68 93 62 59
2 rue des Trois Pigeons - 11100 NARBONNE - 04 68 42 84 57

CELEBRATIONS DE MARIAGE LAIQUES

CELEBRANTS IN FRANCE organisent votre cérémonie de mariage à votre image.
Ils sont à votre écoute pour faire de votre mariage un moment inoubliable.

